

ブランド名(和) コノスル
ブランド名(英) Cono Sur
商品名(和) コノスル オーガニック シャルドネ
商品名(英) Cono Sur Organic Chardonnay
格付 チリ

定番 **オーガニック**



生産国	チリ	商品コード	618290
生産地域	チリ	JANコード	7804320242699
生産者名	ヴィーニャ・コノスル	アルコール度数	13 % vol
生産者名(英)	Vina Cono Sur	適温	10 ~ 13
生産年	2022年	栓の仕様	スクリューキャップ
色	白	樽熟成	樽熟成(無)
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	1,257円
容量	750ml		
ぶどう品種	シャルドネ100 %		

エコサート認定の有機栽培葡萄を使用。レモンやグレープフルーツの爽やかな香りと白桃の甘いアロマ、ミネラルのニュアンス。ミネラル分と爽やかな酸が感じられる瑞々しい味わい。ヴィーガン認証取得。

色・香・味わい

▶色合いについて

緑がかった淡いレモンイエロー。

▶香りについて

レモンやグレープフルーツの爽やかな香りと白桃の甘いアロマがあり、ミネラルのニュアンスが感じられる。

▶味わいについて

辛口のミディアムボディ。新鮮なレモンやグレープフルーツなど、柑橘類の瑞々しい果実味を、土壌に由来するミネラル分と爽やかな酸が引き締めている。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

現在植樹されている150haは全て有機栽培の認定を受けている。

▶製法について

エコサートの有機栽培葡萄を100%使用。低温でスキンコンタクト後、ステンレスタンクで発酵。爽やかな酸を生かすために、マロラクティック発酵はしない。ステンレススチールタンクにて6~12ヶ月熟成。ヴィーガン認証取得。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	14.4
単品重量(kg)	1.17

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 34 × 25.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7.5 × 7.5

受賞歴

2019年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 91点 / 100点満点
2011年 ヴィンテージ | Wine Spectator (ワインスペクテーター) | 86点 / 100点満点
2011年 ヴィンテージ | 男子食堂 極旨ワイングランプリ | 【1500円以下 チリ白 第1位】 13.5点 / 15点満点

このワインに合う料理は？

アサリのワイン蒸し、しゃぶしゃぶ(豚肉)、鯛の塩焼き、鶏の唐揚げ、棒棒鶏(バンバンジー)、ラザニア